

Q/XFL

祥云县富源绿特食品开发有限公司企业标准

Q/XFL 0003 S—2020

干制食用菌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0004 S- 2020
备案日期: 2020 年 3 月 4 日

云南省食品安全
备案号: 5329
备案日期: 年

2020 - 01 - 20 发布

2020 - 03 - 04 实施

祥云县富源绿特食品开发有限公司

发布

前 言

我公司生产加工的干制食用菌是以新鲜食用菌为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，其中铅的指标限量严于国家标准。其他指标根据产品实际制定。

本标准由祥云县富源绿特食品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王忠富。

干制食用菌

1 范围

本标准规定了干制食用菌的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以新鲜食用菌为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥、包装等工艺加工而制成的干制食用菌。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用菌：新鲜食用菌应菇形完整、无污染、无霉变、不得混有非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合GB 7096的规定。

3.3 理化指标

应符合 GB 7096的规定。

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的要求。

表1 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 食用菌及其制品的规定。

3.8 生产加工过程的卫生标准

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽取基数不得低于 100 个最小包装，总重不低于 30Kg，抽取不少于 20 个独立包装样品，样品总量不少于 2Kg，分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、水分。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判断规则

检验结果中指标有任一项不合格时，可以从同批产品中用样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。
